

bankett

menu & bausteine

Spezialität

Saisonales und kreatives 4-Gang-Habermenu (83.- pro Person)
oder 6-Gang-Schlemmermenu (95.- pro Person)
mit vegetarischen Alternativen für jeden Gang sowie
Fleischalternativen im ganzen Menu

Selber kombinieren — Preis pro Person in CHF

Kalte Vorspeisen

Saisonaler Habersalat mit italienischem Dressing, knackigem Gemüse, gerösteten Nüssen, Croûtons und Gartenkräutern + gehobelter Parmesan	14 + 4
+ sautierte Waldpilze	+ 6
+ Entenschinken	+ 6
+ sautierte provenzalische Krevetten	+ 10
Piemonteser Kalbfleischtatar	26
Hausgeräucherter Lachs mit Kartoffelblini, Meerrettich und eingelegtem Gemüse	24
Mediterrane Grillgemüseterrine mit Basilikumsorbet und gebackenem Ricotta	22

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Brasato-Ravioli mit sautierten Pilzen, Sellerie und Nussbitterschaum	24
Hausgemachte Fonduta-Ravioli mit Gartenkräutern und pikantem Dörrobst	24
Karotten-Zitronengras-Suppe mit Kokoscurryschaum + sautierte Crevetten + Gemüse-Krustel	14 + 7 + 4

Waldpilz-Consommé mit Maultaschen, Gemüseperlen und Madeira	21
Tagescremesuppe mit Croûtons	12
Gebratener Bachsaibling mit Safranrisotto und Orangenschaum	26
Pochierter Kabeljau mit Sauce Mousseline, Blattspinat und Fleurons	24
Konfierter Lachs mit Kartoffel-Dashi, Kapern und Liebstöckel	24

Hauptgänge – Preis pro Person inkl. Sauce, Beilage und Gemüse

Rindsfilet 160g	52
Rindsentrecôte 160g	48
Rindsschulterspitz (48 Stunden sous-vide gegart) 200g	40
Kalbshohrücken 160g	46
Schweinefilet 160g	40
Maispouardenbrust ca. 150g	38
Magret Entenbrust (Frankreich) ca. 150g	42

Alles Schweizerfleisch ausser Entenbrust (Frankreich)

Saucen	Beilagen
Rotweinjus	Kartoffelgratin
Sauce Béarnaise	Kartoffelpraline
Pfefferrahmsauce	Kartoffelstock
Pilzrahmsauce	Panisse
Senfsauce	Arancini
Dörripflaumenjus	Laugenknödel

dazu saisonales Marktgemüse

Vegetarische Hauptgänge

Okonomiyaki	32
Falafel	28
Gemüse Wellington	32
Saisonale Quiche	28

dazu Stärkebeilage wie beim Fleischmenu

Desserts

Saisonales Tagesdessert	14
Schokoladenmousse von Schweizer edelbitter Schokolade mit saisonalen Früchten	14
Schokoladenfondant mit exotischen Früchten und Kokosglace	18
Habermüesli (frisches Obst und Beeren mit Granola, Nüssen, Honig und Joghurtglace)	16
Käseteller	15
Dessertbuffet pro Person	32
Käsebuffet pro Person	25
Dessert und Käsebuffet gemischt pro Person	38